

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE Recette : Pâte levée feuilletée	A	VIENNOISERIE Recette : Pâte levée brioche	B
<p>1 kg de farine 20 g de sel 40 g de levure 100 g de sucre 60 g de poudre de lait 630 g d'eau 500 g de matière grasse croissant</p> <p><u>Pétrissage</u> *</p> <p><u>Pointage</u> *</p> <p><u>Tourage</u> *</p> <p><u>Apprêt</u> *</p> <p><u>Cuisson</u> *</p> <p><u>Température du four</u> *</p> <p>* Critères de correction à définir par le jury.</p>	TB	<p>1 kg de farine 20 g de sel 40 à 50 g de levure 100 g de sucre 12 à 14 œufs 500 g de matière grasse brioche</p> <p><u>Pétrissage</u> *</p> <p><u>Pointage</u> *</p> <p><u>Apprêt</u> *</p> <p><u>Cuisson</u> *</p> <p><u>Température du four</u> *</p>	TB :
NOTE : / 3		NOTE : / 3	

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : Pain de campagne sur 1,5 kg de farine	PAINS SPECIAUX Recette : Pain complet sur 1,5 kg de farine
<p>1,2 kg de farine Type 55 blanche TB 300 g de farine de seigle 0,980 litre d'eau 35 g de sel 40 g de levure Autorisation de 10 g de gluten sec au kg de farine</p> <p><u>Pétrissage</u> * <u>Pointage</u> * <u>Apprêt</u> * <u>Cuisson</u> * <u>Température du four</u> *</p> <p>* Critères de correction à définir par le jury.</p>	<p>1,5 kg de farine complète Type 150 TB 980 g d'eau 33 g de sel 30 g de levure Autorisation 10 g de gluten sec au kg de farine.</p> <p><u>Pétrissage</u> * <u>Pointage</u> * <u>Apprêt</u> * <u>Cuisson</u> * <u>Température du four</u> *</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE A Recette : 800 g de farine en croissant	VIENNOISERIE B Recette : 800 g de farine en brioche
<p>800 g de farine Type 55 gruau TB : 60 – 62°C 16 g de sel 80 g de sucre 20 g de poudre de lait 1 œuf 25 g de levure 440 g d'eau environ 400 g de matière grasse croissant au tourage</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, 4' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 15 minutes environ <u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse croissant <u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 18 minutes environ <u>Température du four</u> *</p> <p>* Critères de correction à définir par le jury.</p>	<p>800 g de farine Type 55 gruau TB : 50°C 16 à 20 g de sel 80 g de sucre 500 g d'œufs 25 g de levure 320 g de matière grasse brioche</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, Matière grasse, 8' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 2 heures ⇒ 1^{er} rabat au bout de 50 minutes ⇒ 2^{ème} rabat au bout d'1 h 40</p> <p><u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 10 à 12 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX Recette : 2 kg de farine en pain de campagne	PAINS SPECIAUX Recette : 1,5 kg de farine en pain complet
<p>1,5 kg de farine Type 55 400 g de farine de seigle Type 130 100 g de farine complète 50 g de sel 40 g de levure 40 g de poudre de lait 1,3 litres d'eau environ 500 g de pâte fermentée</p> <p>TB 60 - 62°C</p> <p><u>Pétrissage</u> : 5' en 1^{ère} vitesse, pâte fermentée, 3' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 75 minutes environ <u>Cuisson</u> : 30 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>	<p>1,5 kg de farine complète 20 g de levure 25 g de sel 20 g de poudre de lait 300 g de pâte fermentée 650 g d'eau environ</p> <p>TB 60 - 62°C</p> <p><u>Pétrissage</u> : 5' en 1^{ère} vitesse, Pâte fermentée, 3' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 75 minutes environ <u>Cuisson</u> : 30 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>
<p>* Critères de correction à définir par le jury.</p> <p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

FICHE DE FABRICATION

ANNEXE A UTILISER POUR LA REDACTION

Commande	Poids de pâte UNITE	Poids de pâte TOTAL
4 pains de 500 g	650 g	2 600 g
8 pains parisiens de 400 g	550 g	4 400 g
2 couronnes fendues de 400 g	550 g	1 100 g
6 baguettes de 250 g	350 g	2 100 g
4 ficelles de 100 g	150 g	600 g
6 pains restaurant de 50 g	80 g	480 g
Taux d'hydratation 65 %	Poids de pâte	11 280 g
	Soit en kg	11,28 kg

FARINE	EAU	PATE
100	65 L	165 kg
6,84 kg	4,44 L	11,28 kg

Quantité de levure
 Quantité de sel
 Quantité d'améliorant *
 Quantité de pâte fermentée *
 * Facultatif

AU LITRE	POIDS TOTAL
20	88,8 g
33	146,5 g
250	1110 kg

Température de base
 Température de la farine
 Température de laboratoire
 Température de l'eau
 Température de la pâte

56 à 59°C
°
°
°
°

TEMPS DE PETRISSAGE AMELIORE	
1 ^{ère} V.	3 à 5 mn
2 ^{ème} V.	10 à 14 mn

NOTE : /8

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	CORRIGE SUJET N°6	
B.E.P. Alimentation Dominante Boulanger / C.A.P. Boulanger			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 7 heures	Coef B.E.P. : 6 C.A.P. : 10	page 1/3

UNE FICHE TECHNIQUE EN VIENNOISERIE

VIENNOISERIE A Recette : Pâte levée feuilletée pour 800 g de farine	VIENNOISERIE B Recette : Brioche 1 kg de farine
<p>800g de farine gruau TB : 60 – 62°C 16 g de sel 80 g de sucre 25 g de levure 1 œuf 440 g d'eau 20 g de poudre de lait 400 g de matière grasse croissant au tourage</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, 4' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 15 minutes environ <u>Tourage</u> : ¼ de la détrempe en matière grasse croissant 1 tour simple + 1 tour double ou 3 tours simples <u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 18 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>	<p>1 kg de farine gruau TB : 50°C 20 g de sel 100 g de sucre 650 g œufs 30 g de levure 400 g de matière grasse brioche en fin de pétrissage</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, Matière grasse, 10' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 2 h 00 ⇒ rabat au bout de 40' et 1 h 40 <u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 10 à 12 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>
<p>NOTE : / 3</p>	<p>NOTE : / 3</p>

UNE FICHE TECHNIQUE EN PAINS SPECIAUX

PAINS SPECIAUX A	PAINS SPECIAUX B
Recette : Pains paysan pour 2 kg de farine	Recette : Pains viennois pour 1 kg de farine
<p>1,5 kg de farine Type 55 250 g de farine de seigle Type 85 250 g de farine complète 50 g de sel 40 g de levure 40 g de poudre de lait 600 g de pâte fermentée 1,3 litres d'eau environ</p> <p>TB 60 - 62°C</p> <p><u>Pétrissage</u> : 5' en 1^{ère} vitesse, pâte fermentée, 3' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 75 minutes environ <u>Cuisson</u> : 30 minutes environ <u>Température du four</u> *</p> <p>* Critères de correction à définir par le jury.</p>	<p>1 kg de farine Type 55 gruau 20 g de sel 80 g de sucre 30 g de levure 50 g de poudre de lait 100 g de matière grasse brioche 2 œufs 550 g d'eau ou lait environ</p> <p>TB 60 - 62°C</p> <p><u>Pétrissage</u> : 4' en 1^{ère} vitesse, Matière grasse, 4' en 2^{ème} vitesse <u>Pointage</u> : 1 h 30 ⇒ rabat au bout d'une heure <u>Apprêt</u> : 2 heures environ <u>Cuisson</u> : 18 minutes environ <u>Température du four</u> *</p>
NOTE : / 3	NOTE : / 3